

Schoko-Eierlikör Trifle

Zutaten

Schicht 1:

60 g Löffelbiskuit

40 g weiche Butter

1 TL Kakaopulver

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schicht 2:

120 g Mascarpone

2 EL Vanillezucker (oder 2 Pkg Bourbon-Vanillezucker)

1 EL Zucker

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 ml geschlagene Sahne

Schicht 3:

100 g Edelbitter Schokolade (73%)

150 ml geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Löffelbiskuit zerbröseln und mit der weichen Butter vermengen. Kakaopulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und die Masse auf 6 Dessertgläser verteilen.

Für die zweite Schicht wird die Mascarpone mit dem Vanillezucker, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrührt. Die geschlagene Sahne unterheben und alles auf die 6 Dessertgläser verteilen.

Für Schicht Nummer 3 die Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Geschlagene Sahne unter die flüssige Schokolade heben und auf die 2 Schichten in den Dessertgläsern geben.

Am besten eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen und mit leckerem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.



[Link zum Rezept: Schoko-Eierlikör Trifle](#)